

«СЫРОВАРНЯ» ОТКРЫЛАСЬ В КОВЕНСКОМ

ГЛАВА NOVIKOV GROUP АРКАДИЙ НОВИКОВ ОТКРЫЛ В КОВЕНСКОМ ПЕРЕУЛКЕ РЕСТОРАН С СОБСТВЕННЫМ ПРОИЗВОДСТВОМ СЫРОВ.

Профессиональные сыровары делают здесь четыре вида мягких сортов по итальянским технологиям: моцареллу, буррату, страчателлу, рикотту и два полутвердых — качотту и халуми. В каждом четвертом блюде ресторана используется свежий сыр. Купить сыр можно и на вынос. Меню разработал концепт-шеф Сергей Носов.

Новый масштабный ресторан «Сыроварня», рассчитанный на 240 мест, является третьим одноименным заведением Аркадия Новикова и первым в Петербур-

ге. Две «Сыроварни» работают в Москве. Кухня петербургского заведения проста и лаконична, в духе традиционной деревенской Италии. Например, печеные овощи подаются с моцареллой, руккола и помидоры соединяются со страчателлой, а тирамису делают из рикотты. На закуску стоит попробовать фирменные лепешки фокачча или пиццу из дровяной печи, на первое можно взять буррату с печеным перцем и сочным томатом или пасту со страчателлой, как основное блюдо — утку

с тыквенным пюре, а на десерт — домашний ягодный пирог со свежей малиной или морковный торт. Для нового проекта Сергей Носов создал и новые позиции в меню: голень индейки, щечки говядины, треска, судак, рассольник, несколько вариантов пасты. Будет запущено производство пасты ручной работы. Винная карта включает 75 вин, преимущественно французскую и итальянскую классику.

Дизайном «Сыроварни» занималась компания Sundukovy Sisters: Ирина и

Ольга Сундуковы вписали в интерьер и открытую кухню, и современное искусство. Огромное пространство, более чем 1000 кв. м, зонировано — разные части отличаются по стилю. Специально для проекта сделана авторская мебель: высокий барный стол, диваны с бетонными каркасами. Привлекают внимание оригинальные сферические светильники. И большие круглые окна с видом на производство — гости видят, как готовится и созревает сыр. ■



РЕСТОРАН ВПЕЧАТЛЯЕТ СВОИМИ РАЗМЕРАМИ



ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ СТИЛЬ НЕ СПОРИТ С ОЩУЩЕНИЕМ УЮТА

БОЛЬШАЯ «КОМПАНИЯ» НА МОСКОВСКОМ ПРОСПЕКТЕ ОТКРЫЛСЯ БОЛЬШОЙ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ РЕСТОРАН «КОМПАНИЯ».

Команда, запустившая Gastroli, Jungle и «Компанию» на Петроградской, создала пространство на 150 гостей, сохранив фирменный стиль: лаконичный интерьер, авторские блюда и обширную барную карту.

Руководит кухней шеф-повар Андрей Костарев. Его принцип — частое обновление меню, не реже, чем раз в два месяца. В меню представлены блюда европейской и азиатской кухни в авторской интерпретации. Среди закусок — овощные фреш-роллы с азиатским соусом, брускетты с олениной и сладким луком, сырным мус-

сом и томатом конфи. Три вида домашней пасты (с лососем, фермерской уткой и томлеными бычьими хвостами) соседствуют в меню с орзотто с креветками и классическим ризотто с белыми грибами. Супы представлены в шести вариантах: от мексиканского с говядиной до большого с морепродуктами из печи. Морепродукты встречаются почти в каждом разделе — дим-самы с креветками и камчатским крабом, севиче из тунца или дикий мурманский гребешок с пастернаком и пармой. Большой раздел меню посвящен по-

зициям из испанской печи Josper. В ней запекают бургер с треской и бататом, цыпленка с копченым кремом и баклажан с йогуртовым соусом. Классические и альтернативные стейки тоже готовят в печи.

Винная карта включает более 80 позиций с акцентом на регионы Италии, Франции и Нового Света.

Интерьер двухэтажного ресторана (площадь 430 кв. м) выполнен в индустриальном стиле: кирпичные стены, металлические конструкции и деревянные столы, много света и живых растений. ■

GRENETA: В ЧЕСТЬ УГОЛКА ПАРИЖА

НЕДАЛЕКО ОТ ТАВРИЧЕСКОГО САДА ОТКРЫЛСЯ ВИННЫЙ ГАСТРОБАР GRENETA WINE BAR. ЭТО НЕБОЛЬШОЕ СТИЛЬНОЕ ЗАВЕДЕНИЕ СО СВОЕЙ ВИНОТЕКОЙ, КОТОРУЮ СОСТАВЛЯЕТ ЕГО ХОЗЯЙКА ЕКАТЕРИНА ПЕНЬКОВСКАЯ.

Название гастробара имеет свою историю. Екатерина Пеньковская прожила несколько лет в Париже, на улице Greneta. Этот район славится своим гастрономическим рынком, где можно найти все, что угодно: от фруктов, овощей и сыра до редких вин в маленьких лавках. Небольшие ресторанчики здесь существуют десятки лет и хранят свои традиции сервиса и кухни. В общем, Екатерина решила создать такую же атмосферу в Петербурге, когда сюда вернулась. Кухней Greneta заведует шеф-повар Александр Жеребцов («Гастроном», «Крыша 18», «Клевер

кафе»). В винотеке ресторана — более 70% вин из Франции. Планируются различные мероприятия: дегустации и мастер-классы. Интерьером занималась студия RAUM-дизайн («Счастье», «Курорты», «Банщики», «Свои»). Деликатно обыгрываются мотивы ар-деко; закругленные линии сочетаются с геометрическими сетчатыми узорами, некоторые детали выполнены из латуни, светильники сделаны в форме шаров. А дубовый потолок с массивными балками, деревянные фасады барной стойки и панели стен напоминают о стиле альпийского шале. ■



НЕМНОЖКО ПАРИЖСКОЙ АТМОСФЕРЫ И ДУХА АЛЬПИЙСКОГО ШАЛЕ